



ΑΡΓΥΡΩ
ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Οι συνταγές μου *εμπιστευτικά*



Χριστουγεννιάτικο τραπέζι



Διευθύντρια: ΜΑΡΙΑ ΚΟΛΛΙΑΤΣΑ

Κείμενα: ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Styling: ΗΛΙΑΣ ΔΕΜΙΡΤΖΟΓΛΟΥ

Φωτογράφιση: STUDIO ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Art director: ΒΙΒΗ ΜΗΤΣΟΥΡΑ

Ηλεκτρονική επεξεργασία εικόνας: ΜΑΝΟΣ ΜΑΝΩΛΙΟΥΔΑΚΗΣ

Art Supervisor: ΛΙΤΣΑ ΜΠΡΑΜΗ

**Διόρθωση κειμένων: ΜΑΡΩ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ
ΣΑΪΑ ΜΗΝΑΣΙΔΟΥ**

Γραμματεία διεύθυνσης: ΕΛΕΝΗ ΜΥΣΤΙΚΟΥ

**Διευθυντής συντονισμού-
προγραμματισμού: ΛΑΚΗΣ ΜΑΣΤΡΑΝΤΩΝΗΣ**

Διευθυντής παραγωγής: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΥΡΑΤΖΗΣ

Υπεύθυνη έκδοσης: ΕΛΕΝΑ-ΝΑΤΑΣΑ ΚΑΪΤΣΑ

Christmas

Χριστουγεννιάτικο τραπέζι



Από την
Αργυρώ Μπαρμπαρίγου

Αυτές τις όμορφες μέρες που θα μαζευτεί η οικογένεια και οι φίλοι μας γύρω από το χριστουγεννιάτικο τραπέζι, ας τους περιποιηθούμε με πεντανόστιμες, εντυπωσιακές και γιορτινές συνταγές.

Στο βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας θα βρείτε μία υπέροχη συνταγή για γεμιστή γαλοπούλα, που θα κλέψει την παράσταση και θα καταπλήξει τους καλεσμένους σας. Επίσης, θα βρείτε συνταγές με χοιρινό, μαγειρεμένο με ποικίλους τρόπους, πολλιά συνοδευτικά που ξεφεύγουν από τα καθιερωμένα, καθώς και υπέροχα γλυκά!

Καλά Χριστούγεννα, λοιπόν, και καλά μαγειρέματα!

Με αγάπη,

Αργυρώ



Βεηλούδινη μους καπνιστού σολομού

Μία πεντανόστιμη και αέρινη μους σολομού για το ξεκίνημα της γιορτινής βραδιάς.

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό καπνιστό σολομό
- 2 κεσεδάκια (400 γραμμ.) στραγγιστό γιαούρτι
- 2 κ.σ. γεμάτες μαγιονέζα
- χυμό από 1 μεγάλο λεμόνι
- ½ κ.γλ. ξύσμα λεμονιού
- 2 κ.σ. άνηθο ψιλοκομμένο
- 7 φύλλα (14 γραμμ.) ζελατίνη
- αλάτι (προαιρετικά)

Για το γαρνίρισμα

- μαύρο χαβιάρι
- μπρικ
- φρυγανισμένα ψωμάκια ολικής άλεσης ή σίκαλης



ΜΕΡΙΔΕΣ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΥΞΗΣ
5 ΩΡΕΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τη ζελατίνη σε μπολ με κρύο νερό να μουλιάσει. Κόβουμε σε κομμάτια το σολομό. Χτυπάμε στο μπλέντερ το σολομό, το γιαούρτι, τη μαγιονέζα. Προσθέτουμε άνηθο, ξύσμα, λεμόνι και αλάτι (με προσοχή το αλάτι, γιατί ο σολομός είναι αλμυρός). Αφού αφρατέψει και πολτοποιηθεί καλά το μείγμα, το μεταφέρουμε σε μπολ. Στύβουμε με τα χέρια καλά τη φουσκωμένη ζελατίνη και τη διαλύουμε σε 3 κ.σ. βραστό νερό. Ανακατεύουμε πολύ καλά, μέχρι να διαλυθεί. Ρίχνουμε γρήγορα τη λιωμένη ζελατίνη στη μους

σολομού και ανακατεύουμε πολύ καλά με κουτάλι και γρήγορες κινήσεις. Σε μακρόστενη ή στρογγυλή φόρμα για κέικ στρώνουμε μεμβράνη, να καλύπτει και τα τοιχώματα. Αδειάζουμε τη μους σολομού και παγώνουμε τουλάχιστον για 5 ώρες. Όταν πρόκειται να σερβίρουμε, ξεφορμάρουμε τη μους αναποδογυρίζοντας τη φόρμα σε πιατέλα και αφαιρούμε τη μεμβράνη. Διακοσμούμε την επιφάνεια με αυλάκια, λωρίδες κάθετες ή διαγώνιες, χαβιάρι εναλλάξ με μπρικ. Σερβίρουμε με φρυγανισμένα ψωμάκια ολικής άλεσης.



Χριστουγεννιάτικη κοτοσαλάτα

Μία ιδιαίτερη και πεντανόστιμη σαλάτα, ντυμένη με γιορτινά χρώματα και γεύση εκπληκτική. Απλά, ετοιμάστε την και απολαύστε την!

ΥΛΙΚΑ

Για το κοτόπουλο

- 1 κοτόπουλο, 1½ κιλό, βρασμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 1 κλωνάρι σέλερι
- 1 κλωνάρι πράσο

Για τη σαλάτα

- 400 γραμμ. καρυδόψιχα αλεσμένη
- 2 κλωνάρια σέλερι ψιλοκομμένα
- 2 μεγάλα καρότα τριμμένα
- 1 ξερό κρεμμύδι τριμμένο
- 2 φέτες μπαγιάτικο ψωμί
- 2 κ.σ. πάπρικα γλυκιά
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.σ. πιπέρι καγέν (πολύ καυτερό)
- 2 φλ. τσαγιού μαγιονέζα
- 2 φλ. τσαγιού ζωμό από την κότα που βράσαμε
- μαϊντανό ψιλοκομμένο (πουδραριστό)
- 2 καθαρισμένα ρόδια
- αλάτι



ΜΕΡΙΔΕΣ

12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

1 ΩΡΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το κοτόπουλο με όλα τα λαχανικά σε νερό που να τα καλύπτει, μέχρι να μαλακώσει το κοτόπουλο. Ξεκοκαλίζουμε το κοτόπουλο και το μαδάμε σε ίνες. Μουσκεύουμε το ψωμί στο ζωμό, να μαλακώσει, και το στραγγίζουμε. Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το ψωμί, τα καρύδια, το σκόρδο, πάπρικα, καγέν, αλάτι.

Μεταφέρουμε το μείγμα σε μπολ και προσθέτουμε το κοτόπουλο, το καρότο, το σέλερι, το ζωμό, τη μαγιονέζα και τα ρόδια με το μαϊντανό. Ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρουμε την κοτοσαλάτα σε πιατέλα γαρνιρισμένη με ρόδια και τραγανά τσιπς από αραβική πίτα.



Βελουτέ ψητής κολοκύθας με γιαούρτι

Απαλή γεύση και βελούδινη υφή. Αυτή η βελουτέ ψητής κολοκύθας είναι ιδανική για το ξεκίνημα του γιορτινού δείπνου.

ΥΛΙΚΑ

- 1½ κιλό κίτρινη κολοκύθα
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 800 ml ζωμό κότας ή κρέατος ή νερό
- 500 ml φρέσκο γάλα
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο
- αλάτι, πιπέρι
- 200 γραμμ. γραβιέρα (η μισή τριμμένη, η άλλη μισή κομμένη σε καρέ)
- 300 γραμμ. γιαούρτι στραγγιστό



ΜΕΡΙΔΕΣ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
35'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
30'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε την κολοκύθα σε φέτες (σαν πεπόνι). Αφαιρούμε σπόρους και ίνες με μαχαίρι, τη λαδώνουμε με πινέλο και τη βάζουμε σε ταψί με λαδόκολλα, να ψηθεί σε προθερμασμένο φούρνο στους 240°C για 30', σε αντιστάσεις. Σε κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά λιώνουμε το βούτυρο και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για 15', να μαλακώσει (χωρίς να πάρει χρώμα, σε χαμηλή φωτιά). Ρίχνουμε το ζωμό και το γάλα και βράζουμε. Με κουτάλι βγάζουμε την ψημένη κολοκύθα από τη φλούδα, ρίχνου-

με τα κομμάτια στα υγρά που βράζουν, σιγοβράζουμε για 15', αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο. Την πολτοποιούμε με το μίξερ χειρός (και αν θέλουμε τέλεια υφή την περνάμε από σουρωτήρι). Σβήνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε τους κύβους της γραβιέρας. Αφήνουμε 1', έπειτα ανακατεύουμε, τη βάζουμε σε σουπιέρα ή σερβίρουμε σε ζεστά μπολ. Βάζοντας γιαούρτι στο κέντρο κάθε μπολ, πασπαλίζουμε τριμμένη γραβιέρα και λίγο πιπέρι καγέν προαιρετικά.



Κολοκύθα (οηόκληρη) γεμιστή με αρωματικό ρύζι

Μία εντυπωσιακή συνταγή και πολύ νόστιμη που θα στολίσει το χριστουγεννιάτικο τραπέζι και θα καταπλήξει τους καλεσμένους σας.

ΥΛΙΚΑ

- 1 κολοκύθα κίτρινη, περίπου 1.300 γραμμ.
- 2 φλ. τσαγιού ρύζι μακρύκοκκο κίτρινο για πιλάφι
- 3 κ.σ ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 κ.σ. σπόρους κακουλέ
- 1 πρέζα στήμονες κρόκου Κοζάνης
- φλούδες από μισό πορτοκάλι ψιλοκομμένες σε σπιρτόξυλα
- 4 κ.σ. φιστίκια Αιγίνης ή άλλο ξηρό καρπό (κουκουνάρια, καρύδια)
- ½ φλ. τσαγιού σταφίδα κορινθιακή
- 5 δαμάσκηνα απυρήνωτα, ψιλοκομμένα
- 5 βερίκοκα αποξηραμένα και ψιλοκομμένα
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ
10-12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
1 ΩΡΑ ΚΑΙ 20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά την κολοκύθα, αφαιρούμε με κοφτερό μαχαίρι μία φέτα (καπάκι). Με κουτάλι ή με το χέρι βγάζουμε τους σπόρους και τις ίνες. Ξαναβάζουμε το καπάκι και τη βάζουμε σε δίσκο ή λαμαρίνα, σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, σε αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα. Ψήνουμε για 1 ώρα μέχρι να μαλακώσει η σάρκα της κολοκύθας. Πλένουμε το ρύζι σε τρεχούμενο νερό, το βάζουμε σε κατσαρόλακι και το καλύπτουμε με νερό. Αλατίζουμε μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 10', μέχρι να πιει όλο το νερό και να κρατάει στο δόντι (όχι να παραβράσει). Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο, προ-

σθέτουμε τον κρόκο Κοζάνης, το κακουλέ, τις φλούδες πορτοκαλιού, τα φιστίκια, τις σταφίδες, τα βερίκοκα, τα δαμάσκηνα και το μισοβρασμένο ρύζι. Ανακατεύουμε καλά και ελέγχουμε το αλατοπίπερο. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και το αφήνουμε για 10'. Έπειτα βγάζουμε την κολοκύθα από το φούρνο και τη γεμίζουμε με το αρωματικό πιλάφι. Ξαναβάζουμε το καπάκι και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 20' επιπλέον. Είτε τη σερβίρουμε ολόκληρη (αφαιρώντας το καπάκι) στον μπουφέ ή στο κέντρο του τραπεζιού, είτε κόβουμε οριζόντιες φέτες σε κάθε πιάτο και με κουτάλι βάζουμε τη γέμιση στο κέντρο.



Πιλάφι με πλιγούρι, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

Ένα αλλιώτικο πιλάφι, αφράτο, με τη γλύκα των φρούτων να κλέβει την παράσταση. Συνοδεύει τα ψητά κρεατικά και πουλερικά του γιορτινού τραπεζιού.

ΥΛΙΚΑ

- 3 φλ. πλιγούρι ή κους κους
- 2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος (αιγοπρόβειο) ή ελαιόλαδο
- 2 μέτρια καρότα κομμένα σαν σπирτόξυλα
- 1 φλ. τσαγιού αμυγδαλόψιχα
- 3 κ.σ. κουκουνάρι
- 3 κ.σ. φιστίκια Αιγίνης κομμένα στη μέση
- 10 αποξηραμένους χουρμάδες απυρήνωτους και ψιλοκομμένους
- 10 αποξηραμένα βερίκοκα ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. μαυροδάφνη ή άλλο γλυκό κρασί
- 2 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ

10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεπλύνουμε το πλιγούρι σε σουρωτήρι κάτω από τρεχούμενο νερό, το βάζουμε σε μπολ και το καλύπτουμε με βραστό νερό (2 δάχτυλα πάνω από την επιφάνειά του). Ανακατεύουμε καλά με κουτάλι και σκεπάζουμε το μπολ. Αφήνουμε να μουλιάσει για 20' μέχρι να πιει όλο το νερό και να διπλασιαστεί σε όγκο. Στο μεταξύ, σε τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά και σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα καρότα για 7'-8'. Προσθέτουμε τα φιστίκια, τα κουκουνάρια και σοτάρουμε για 3'-4'. Τέλος προσθέτουμε τα

βερίκοκα, τους χουρμάδες και το κρασί. Αχνίζουμε για 2'-3'. Μέσα στο τηγάνι προσθέτουμε το μουλιασμένο πλιγούρι, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά με κουτάλι. Πασπαλίζουμε με το μαϊντανό και καλύπτουμε με καθαρή πετσέτα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε σκεπασμένο το πιλάφι για 10' να αρωματιστεί. Το σερβίρουμε σε πιατέλα κι αν θέλουμε γαρνίρουμε το κέντρο της πιατέλας με γιαούρτι. Συνοδεύει τέλεια χοιρινό, κυνήγι και πουλερικά.



Χριστουγεννιάτικο πιλάφι με κρούστα

Μία εξαιρετική και εντυπωσιακή γαρνιτούρα που συνοδεύει ψητά κρεατικά και πουλερικά και στολίζει το χριστουγεννιάτικο τραπέζι!

ΥΛΙΚΑ

- 3 φλ. ρύζι μπασμάτι
- 2 λίτρα νερό
- 1 κ.σ. αλάτι
- 1 φλ. βερίκοκα αποξηραμένα και ψιλοκομμένα
- ½ φλ. τσαγιού σταφίδα κορινθιακή (μαύρη)
- ½ φλ. τσαγιού δαμάσκηνα ψιλοκομμένα
- ½ φλ. βούτυρο φρέσκο
- 1 κ.γλ. κάρδαμο (κακουλέ) σποράκια σπασμένα
- ½ κ.γλ. μαύρο πιπέρι
- 1 φλ. τσαγιού χοντροκομμένα φιστίκια Αιγίνης
- 1½ φλ. τσαγιού ρόδι καθαρισμένο



ΜΕΡΙΔΕΣ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΥΡΕΜΑΤΟΣ
35'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε πολύ καλά το ρύζι σε τρεχούμενο νερό, μέχρι το νερό να γίνει καθαρό, για να φύγει το άμυλο ρυζιού και σουρώνουμε. Βράζουμε το νερό, αλατίζουμε όταν πάρει βράση και ρίχνουμε το ρύζι. Περιμένουμε να ξαναπάρει βράση και βράζουμε ακριβώς για 5'. Σουρώνουμε το ρύζι. Ανακατεύουμε σε μπολ όλα τα ξερά φρούτα, λιώνουμε σε αντικολλητική κατσαρόλα το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά, ρίχνουμε μέσα το πιπέρι και το κακουλέ και ανακατεύουμε μέχρι η μυρωδιά του τελευταίου να είναι έντονη. Απλώνουμε μία στρώση ρύζι χαλαρά να μην πατηθεί, μία στρώση ξερά φρούτα και τελειώνουμε με μία στρώση ρύζι, χαλαρά,

να μην πατηθεί, να είναι αφράτο. Με το χερούλι της κουτάλας, μπήγοντας στο ρύζι, κάνουμε 5-6 τρύπες. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα, κλείνουμε καλά με το καπάκι, να σφραγίσει η κατσαρόλα. Ψήνουμε το ρύζι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, χωρίς προσθήκη υγρών, για 35', χωρίς να ανοίξουμε την κατσαρόλα, μέχρι να πιάσει το ρύζι κρούστα στη βάση της. Με μια κουταλιά της σούπας βούτυρο ροδίζουμε για 2'-3' τα φιστίκια Αιγίνης. Απλώνουμε το ρύζι χαλαρά σε πιατέλα, σπάμε την κρούστα στη βάση και ανακατεύουμε τα κομμάτια της στο ρύζι, πασπαλίζουμε με τα φιστίκια και τα ρόδια και σερβίρουμε.



Μαριναρισμένο χοιρινό με μελωμένες πατάτες και κυδώνια

Μία πανεύκολη συνταγή που δεν απαιτεί μεγάλη προετοιμασία και μπορεί να σερβιριστεί στη θέση της κλασικής γαλοπούλας.

ΥΛΙΚΑ

- 2½ κιλά χοιρινό μπούτι (τρανς κατά προτίμηση) κομμένο σε μεγάλες μερίδες
- 10 μεγάλες πατάτες
- χυμό από 2 πορτοκάλια και 1 φλούδα
- χυμό από 1 λεμόνι και 1 φλούδα
- 2 κυδώνια
- ¾ φλ. ελαιόλαδο
- 5 σκελίδες σκόρδο
- 1 κλαδάκι δεντρολίβανο
- 1 κλαδάκι θυμάρι
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
2 ΩΡΕΣ ΚΑΙ 45'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Από το προηγούμενο βράδυ πλένουμε το κρέας, το αλατοπιπερώνουμε σε μεγάλο σκεύος, μπήγουμε τα σκόρδα ανάμεσα στο κρέας και περιχύνουμε με το ελαιόλαδο, μπήγουμε και τις φλούδες εσπεριδοειδών και ανακατεύουμε καλά. Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε στο ψυγείο. Την επόμενη μέρα καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε κυδωνάτες και τις στρώνουμε στη γάστρα. Πλένουμε τα κυδώνια χωρίς να τα καθαρίσουμε από φλούδια ή σπόρους, τα κόβουμε σε κυδωνάτα κομμάτια και τα το-

ποθετούμε ανάμεσα στις πατάτες. Από πάνω βάζουμε το κρέας με όλα του τα υγρά που έχουν μείνει στο μπολ, καθώς και τα σκόρδα με τις φλούδες εσπεριδοειδών. Ρίχνουμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο και περιχύνουμε με το χυμό του πορτοκαλιού και του λεμονιού. Σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C ψήνουμε για 45' χωρίς κάπάκι. Έπειτα ανακατεύουμε, ελέγχουμε το αλατοπίπερο, σκεπάζουμε τη γάστρα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 2 ώρες.



Χοιρινό καρέ γεμιστό

Μία πεντανόστιμη και διαφορετική πρόταση για το γιορτινό τραπέζι, με πολύ εντυπωσιακή παρουσίαση αν σερβίρετε το καρέ ολόκληρο σε πιατέλα. Γαρνίρετε με ένα από τα ρύζια που σας προτείνω στο βιβλίο αυτό.

ΥΛΙΚΑ

- 1/4 φλ. τσαγιού κουκουνάρι
- 1/4 φλ. τσαγιού καρύδια
- 1 φλ. μπράντι ή κονιάκ
- 12 αποξηραμένα βερίκοκα
- 12 αποξηραμένα δαμάσκηνα
- 1 κ.γλ. ξύσμα μανταρινιού
- 2 λουκάνικα χωριάτικα χωρίς την πέτσα
- 1/4 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 χοιρινό καρέ ολόκληρο (ενωμένες μπριζόλες)
- 1½ κ.γλ. θυμάρι
- 1½ κ.γλ. δεντρολίβανο
- 2 φλ. τσαγιού ζωμό κρέατος
- 3 κ.σ. αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C και ψήνουμε το κουκουνάρι και τα καρύδια για 7'-8'. Έπειτα ψιλοκόβουμε τα καρύδια. Σε κατσαρόλα βράζουμε το μπράντι και προσθέτουμε τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα. Βράζουμε 2'-3' και προσθέτουμε το ξύσμα μανταρινιού. Αποσύρουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε σκεπασμένο για 20'. Αφαιρούμε τα φρούτα και τα ψιλοκόβουμε. Αφήνουμε το μπράντι να βράσει για 6'-7', ώστε να μείνει 1/4 φλ. Αλέθουμε τα λουκάνικα στον κόφτη του μίξερ και τα σοτάρουμε σε αντικαταλητικό τηγάνι για 5'. Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα σκόρδα για 2'-3'. Προσθέτουμε επίσης τα ψιλοκομμένα φρούτα, τους ξηρούς καρπούς, το μπράντι και αλατοπιπερώνουμε. Καθαρίζουμε με κοφτερό μαχαίρι τα κόκαλα της μπριζόλας, για 4 εκ., να ξεντυθούν από τη μεμβράνη. Ανάμεσα στις νοητές μπριζόλες κάνουμε κάθετη θήκη βάθους 3 εκ. με τη μύτη του μαχαιριού. Ισομοιράζουμε τη

γέμιση στις θήκες ανάμεσα στις νοητές μπριζόλες. Βάζουμε το καρέ σε λαμαρίνα, με τα κόκαλα προς τα πάνω. Το αλείφουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα και 45' έως 2 ώρες. Διατηρούμε το κρέας σκεπασμένο για 20' μετά το ψήσιμο, για να ανακτήσει τα υγρά του. Γέρνουμε το ταψί και αφαιρούμε όσο το δυνατόν περισσότερο λίπος γίνεται από τα υγρά του ψητού. Το τοποθετούμε στο μάτι της κουζίνας και πασπαλίζουμε με το αλεύρι ξύνοντας συγχρόνως με σπάτουλα το ταψί. Προσθέτουμε ½ φλ. ζωμό κρέατος και ντεγκλασάρουμε καλά το ταψί. Προσθέτουμε και τον υπόλοιπο (1½ φλ.) ζωμό κρέατος, ανακατεύουμε και σιγοβράζουμε μέχρι να πυκνώσει η σάλτσα του ψητού, περίπου 5', αλατοπιπερώνουμε τη σάλτσα. Διατηρούμε τη σάλτσα ζεστή, κόβουμε σε φέτες το καρέ και περιχύνουμε με τη σάλτσα του.



ΜΕΡΙΔΕΣ
12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
40'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
2 ΩΡΕΣ



Μπούτι χοιρινό γήασαρισμένο και πουρές γήυκοπατάτας

Πέντε λεπτά προετοιμασίας αρκούν γι' αυτό το υπέροχα μελωμένο γουρουνόπουλο. Ιδανική λύση για εσάς που δεν θέλετε να περάσετε πολύ χρόνο στην κουζίνα!

ΥΛΙΚΑ

- 1 μπούτι από γουρουνόπουλο (με την πέτσα), περίπου 3 κιλά
- 5-6 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
- ½ φλ. τσαγιού μέλι θυμαρίσιο
- χυμό από 2 πορτοκάλια
- χυμό από 2 λεμόνια
- 1 κλαδάκι φρέσκο δεντρολίβανο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
5'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
3 ΩΡΕΣ ΚΑΙ 30'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με μυτερό μαχαίρι τρυπάμε την πέτσα και μπήγουμε τις φέτες σκόρδου. Αλατοπιπερώνουμε καλά το μπούτι και το βάζουμε σε ρηχό ταψί ή λαμαρίνα. Το ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 220°C σε αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, για 30', να ροδίσει. Μετά χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180°C και σκεπάζουμε καλά το μπούτι (με λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο) και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 1 ώρα και 30'. Τότε αλείφουμε το μπούτι με το μέλι, το περιχύνουμε με τους χυμούς, προσθέτουμε και

το δεντρολίβανο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 1 ώρα και 30'. Αλείφουμε συχνά το μπούτι με τα υγρά του ταψιού. Όταν ψηθεί το αφήνουμε σκεπασμένο για 20', να ανακτήσει τους χυμούς που βγαίνουν στην επιφάνεια με τη μορφή φυσαλίδων. Το σερβίρουμε ολόκληρο και κόβουμε φέτες στο τραπέζι.

Σημείωση: Να θυμάστε ότι όσα κιλά είναι το κρέας τόση ώρα θέλει ψήσιμο, συν τα 30' για το ρόδιση στην αρχή.



Πουρές γλυκοπατάτας

*Μία καταπληκτική, πεντανόστιμη γαρνιτούρα για όλα τα ψητά κρεατικά
και τα πουλερικά της γιορτής!*

ΥΛΙΚΑ

- 10 γλυκοπατάτες μεγάλες
- 2 φέτες μπέικον ψιλοκομμένες
- 3/4 φλ. τσαγιού φρέσκο γάλα
- 2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ

10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

50'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά τις γλυκοπατάτες και τις βράζουμε σε κατσαρόλα με άφθονο νερό, περίπου για 40'. Τρυπάμε με πιρούνι, κι αν είναι μαλακές, αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν, τις ξεφλουδίζουμε αφαιρώντας τυχόν ίνες που βρίσκονται κοντά στη φλούδα και τις αφήνουμε σε σουρωτήρι να στραγγίσουν καλά, γιατί με το βράσιμο ρουφάνε πολύ νερό. Τις βάζουμε σε μπολ και τις λιώνουμε με κουτάλα του πουρέ ή στο μίξερ. Σε αντικολλητική κατσαρόλα ροδίζουμε το μπέικον χωρίς λιπαρή ουσία για 2', προσθέτουμε το γάλα και αφήνουμε να βρά-

σει για 2'. Προσθέτουμε και τον πουρέ, καθώς και το βούτυρο. Αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά. Τον διατηρούμε ζεστό ως το γαρνίρισμα.

Σημείωση: Η ελληνική γλυκοπατάτα είναι πεντανόστιμη και έχει υπόλευκο χρώμα. Στα μεγάλα σούπερ μάρκετ θα βρείτε γλυκοπατάτα Αμερικής με χρώμα πορτοκαλί. Αναμείξτε τα δύο είδη, γιατί από την ελληνική θέλουμε τη γεύση της και από την Αμερικής το τέλειο πορτοκαλί χρώμα της.



Christmas

Γεμιστή γαλοπούλα

Κλέβει την παράσταση στο γιορτινό τραπέζι! Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες και θα έχετε την ωραιότερη γαλοπούλα με τραγανή κρούστα και ζουμερό ψαχνό.

ΥΛΙΚΑ

- 1 γαλοπούλα, περίπου 4 κιλά
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Για το ζυμό

- λαιμός και φτερούγες γαλοπούλας
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο στα 4
- 1 κλωνάρι σέλερι
- 1 κλωνάρι μαϊντανό
- 1 φύλλο πράσο
- 1 καρότο
- 1 δαφνόφυλλο

Για τη σάλτσα ψητού

- όλα τα υγρά του ψησίματος (που έμειναν στο ταψί)
- 3 κ.σ. αλεύρι
- 1 φλ. τσαγιού μαυροδάφνη
- 1 φλ. λευκό ξηρό κρασί
- 1 λίτρο ζωμό

- 1 κλαδάκι δεντρολίβανο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη γέμιση

- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
τα εντόσθια (συκώτι, καρδιά κ.λπ.)
- 300 γραμμ. χοιρινό κιμά, μία φορά περασμένο
- 300 γραμμ. μοσχαρίσιο κιμά, μία φορά περασμένο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 φλ. τσαγιού κονιάκ
- 15 δαμάσκηνα κομμένα στα δύο
- 15 κάστανα βρασμένα, κομμένα στα δύο
- 2 μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε καρέ
- 1/2 φλ. καρυδόψιχα χοντροκομμένη
- 1/2 φλ. κουκουνάρι καβουρντισμένο
- 1/2 κ.γλ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 2 φλ. τσαγιού κυβάκια από μπαγιάτικο ψωμί
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις μεμβράνες από τα εντόσθια. Τα πλένουμε και τα ψιλοκόβουμε. Αλείφουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο τα καρεδάκια ψωμιού και τα ψήνουμε για 6'-7' στους 200°C, να ροδίσουν. Σε μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τον κιμά και τα εντόσθια για 6'-7'. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 4'-5'. Σβήνουμε με το κονιάκ. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά, δαμάσκηνα, κάστανα, ψωμί, μήλα, καρύδι, κουκουνάρι, ξύσμα, και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Για το ζυμό: Στο ελαιόλαδο ροδίζουμε ελαφρά το λαιμό και τις φτερούγες. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε, να λαδωθούν. Προσθέτουμε 1 λίτρο νερό και αφού πάρει βράση ξαφρίζουμε και σιγοβράζουμε για 1 ώρα. Σουρώνουμε το ζυμό. Ξεκοκαλίζουμε όσο μπορούμε το λαιμό και ρίχνουμε το κρέας του στο ζυμό. Τον διατηρούμε ζεστό.

Για τη γαλοπούλα: Ζητάμε από τον κρεοπώλη να αφαιρέσει το λαιμό και τις άκρες από τις φτερούγες (για το ζυμό). Αφήνουμε το πουλε-



ρικό σε θερμοκρασία δωματίου (από το ψυγείο) για 45'. Αφαιρούμε με το χέρι όσο περισσότερο λίπος μπορούμε από την κοιλιά (από το άνοιγμα). Τραβάμε το δέρμα του λαιμού και το στερεώνουμε, αφού το γυρίσουμε προς τα πάνω, με οδοντογλυφίδα ή το ράβουμε για να κλείσει από πάνω. Αλατοπιπερώνουμε την κοιλιά και γεμίζουμε με τη γέμιση με το χέρι ή κουτάλι. Ράβουμε ή δένουμε τη γαλοπούλα ώστε τα πόδια και οι φτερούγες να είναι κολλημένα στο σώμα. Αφενός για να κρατήσει ωραίο σχήμα με το ψήσιμο και αφετέρου για να συγκρατήσουμε τους χυμούς και την υγρασία στο εσωτερικό της. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο (2 κ.σ.) στις παλάμες και αλείφουμε εξωτερικά. Αλατοπιπερώνουμε. Την τοποθετούμε σε ρηχό ταψί με το στήθος προς τα πάνω, σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 220°C σε αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, και ψήνουμε για 40', να ροδίσει. (Όταν ψήνουμε σε δυνατό φούρνο το δέ-

μα και το κρέας ψήνονται σχηματίζοντας προστατευτικό στρώμα και έτσι οι χυμοί του κρέατος μεταφέρουν τη θερμότητα στο εσωτερικό ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο σωστά.) Μετά από 45' χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 160°C. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για περίπου 3 ώρες. Για να μη στεγνώσει το κρέας και μας αρπάξει το δέρμα, αλείφουμε τακτικά με πινέλο κατά τη διάρκεια του ψησίματος με τα υγρά του ταψιού, κάθε 20'. Αν αρχίσει να αρπάζει το στήθος, σκεπάζουμε με λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο. Για να σιγουρευτούμε ότι είναι έτοιμη, μπήγουμε σουβλί στο μπούτι. Αν το υγρό που τρέχει είναι ροζέ αχνό, σημαίνει ότι θέλει επιπλέον ψήσιμο. Αν βγαίνει διάφανο, είναι έτοιμη. Εάν χρησιμοποιήσουμε θερμομότρο ψησίματος, το μπήγουμε στο μπούτι (μακριά από το κόκαλο, γιατί αυτό αναπτύσσει μεγαλύτερη θερμοκρασία από το ψαχνό) και αν δείξει 180oC τότε είναι έτοιμη. Τη βγάζουμε από το φούρνο, την καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο για 20', να ανακτήσει τους χυμούς της, που με το ψήσιμο βγαίνουν με τη μορφή φυσαλίδων στην επιφάνεια. Γέρνουμε το ταψί και αφαιρούμε όσο περισσότερο λίπος μπορούμε με κουτάλι. Τα υπολείμματα του ταψιού είναι πολύ νόστιμα σε γεύση. Βάζουμε το ταψί στο μάτι της κουζίνας σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και πασπαλίζουμε με το αλεύρι. Αφήνουμε να ψηθεί το αλεύρι για 3'-4', ανακατεύοντας με σύρμα. Προσθέτουμε το κρασί και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για να αποφύγουμε το σβόλιασμα της σάλτσας. Τέλος προσθέτουμε και το ζωμό -ζεστό πάντα- ανακατεύοντας με σύρμα. Βράζουμε τη σάλτσα, προσθέτουμε και τυχόν υγρά από την πιατέλα που φυλάμε τη γαλοπούλα για να ενισχύσουμε τη σάλτσα. Αρωματίζουμε με το δεντρολίβανο και αλατοπιπερώνουμε. Σιγοβράζουμε 8'-10', μέχρι να πυκνώσει. Σουρώνουμε τη σάλτσα και τη διατηρούμε ζεστή. Σερβίρουμε τη γαλοπούλα ολόκληρη, με τη σάλτσα σε σαλτσιέρα. Συνοδεύουμε με 2-3 διαφορετικές γαρνιτούρες.

Προσοχή: Ποτέ δεν γεμίζουμε τη γαλοπούλα ή άλλο κρέας παρά μόνο όταν πρόκειται να μπει κατευθείαν στο φούρνο.

Σοτέ αποξηραμένων φρούτων με κάστανα

Ιδανική γαρνιτούρα για ψητά κρεατικά και πουλερικά που δεν πρέπει να λείπει από το γιορτινό τραπέζι!

ΥΛΙΚΑ

- 12 κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα
- 12 δαμάσκηνα απυρήνωτα
- 12 σύκα (Κύμης)
- 12 βερίκοκα
- 2 κ.σ. βούτυρο ή ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ζάχαρη καστανή
- 1 ποτήρι κρασιού κονιάκ
- 1½ φλ. τσαγιού ζωμό κρέατος (σπιτικό ή εμπορίου)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε πλαστέ κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι με καπάκι ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά το βούτυρο, να λιώσει. Προσθέτουμε τα κάστανα, τα δαμάσκηνα, τα σύκα και τα βερίκοκα. Ανακατεύουμε απαλά, να λαδωθούν. Τα αφήνουμε, πάντα σε χαμηλή φωτιά, για 5'-6'. Τα σβήνουμε με το κονιάκ και αφήνουμε να εξατμιστεί 2'-3'

το αλκοόλ. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το ζωμό, και αλατοπιπερώνουμε. Σκεπάζουμε με καπάκι και αφήνουμε να σιγομαγειρευτούν 7'-8', μέχρι να γλασαριστεί η σάλτσα και να γίνει σαν σιρόπι (θα μείνει ελάχιστη σάλτσα). Τα διατηρούμε ζεστά μέχρι να σερβίρουμε. Συνοδεύουν τέλεια χοιρινό, γαλοπούλα και κοτόπουλο ψητό.



Τούρτα σοκολάτας με κάστανα

Μία αέρινη τούρτα με γέμιση κάστανου. Μπορούμε να ψήσουμε το παντεσπάνι 2 ή 3 μέρες πιο πριν κι αφού κρυώσει να το διατηρήσουμε καλά σκεπασμένο με μεμβράνη.

ΥΛΙΚΑ

Για τη γέμιση

- 500 γραμμ. προβρασμένα κάστανα (εμπορίου)
- 300 ml γάλα φρέσκο (1 ποτήρι)
- 1 φλ. τσαγιού αμυγδαλόψιχα
- 150 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 120 γραμμ. βούτυρο
- 2½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 5 αυγά χωρισμένα (+ 1 πρέζα αλάτι)
- ξύσμα από ένα πορτοκάλι

Για το γλάσο σοκολάτας

- 150 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη
- 1 κ.σ. βούτυρο
- σαντιγί και μαρόν γλασέ για γαρνίρισμα



ΜΕΡΙΔΕΣ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΜΑΤΟΣ
45'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Είτε αγοράζουμε προβρασμένα κάστανα για ευκολία, είτε βράζουμε εμείς και τα ξεφλουδίζουμε. Τα ξεφλουδισμένα κάστανα πρέπει να είναι 500 γραμμ. Τα βάζουμε σε κατσαρόλα και τα βράζουμε με το γάλα για 10', να μαλακώσουν, και κατόπιν πετάμε το γάλα. Χτυπάμε στον κόφτη του μίξερ (μαχαίρια) τα αμύγδαλα, τη σοκολάτα και τα κάστανα. Χτυπάμε με μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη για 7-8', μέχρι να ασπρίσει. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, να τους αφομοιώσει το μείγμα. Τέλος προσθέτουμε τα αλεσμένα αμύγδαλα με τη σοκολάτα και τα κάστανα, καθώς και το ξύσμα πορτοκαλιού. Χτυπάμε τα ασπράδια με μία πρέζα αλάτι σε μαρέγκα, μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορφές. Ρίχνουμε 2 κουταλιές μα-

ρέγκα στο μείγμα και χτυπάμε απαλά να αραιώσει. Έπειτα, απαλά διπλώνουμε μέσα στο μείγμα την υπόλοιπη μαρέγκα με σπάτουλα. Βουτυρώνουμε πολύ καλά μία φόρμα δαχτυλίδι 25 εκ. και στρώνουμε στον πάτο αντικολητικό χαρτί. Αδειάζουμε το μείγμα και ψήνουμε για 45' στους 150°C, σε αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, μέχρι να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα. Αφήνουμε να κρυώσει, έπειτα ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε το γλυκό σε τουρτιέρα. Ανακατεύουμε τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο και με προσοχή τη ρίχνουμε στο κέντρο της τούρτας και με σπάτουλα αλείφουμε γύρω γύρω. Αφήνουμε το γλάσο να σταθεροποιηθεί, γαρνίρουμε με σαντιγί και μαρόν γλασέ.

Βεηλούδινες τρούφες σοκολάτας

Βεηλούδινες τρούφες που λιώνουν στο στόμα και σας κάνουν να μην μπορείτε να τους αντισταθείτε!



ΥΛΙΚΑ

- 300 ml κρέμα γάλακτος
- 450 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα καλής ποιότητας, σπασμένα σε μικρά κομμάτια
- 50 γραμμ. βούτυρο
- 50 ml μπράντι ή κονιάκ
- κακάο για την επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε σε μικρή κατσαρόλα την κρέμα μέχρι σχεδόν ν' αρχίσει ο βρασμός. Τη ρίχνουμε αμέσως επάνω στην κομματιασμένη κουβερτούρα, προσθέτουμε το βούτυρο και το μπράντι. Ανακατεύουμε με σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα καλά. Το ρίχνουμε σε πυράντοχο σκεύος και το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Κατόπιν βάζου-

με το μείγμα, αφού κρυώσει, στο ψυγείο και το αφήνουμε για μία νύχτα. Με ένα κουτάλι ή με το εργαλείο (παριζιέν) που κάνουμε μπαλάκια πατάτας ή πεπονιού, πέρνουμε μπαλάκια μείγματος και τα κυλάμε πάνω σε κοσκινισμένο κακάο. Τα καλύπτουμε πολύ καλά με το κακάο. Τα διατηρούμε στο ψυγείο. Πριν τα σερβίρουμε τα αφήνουμε 10' σε θερμοκρασία δωματίου.

Γηλαρισμένα μπιστουνάκια πορτοκαλιού

Πανεύκολο και αγαπημένο γλύκισμα, που καθαρίζει τη γεύση μας και αφήνει τα αρώματα του φρούτου στην επίγευση.

ΥΛΙΚΑ

- 5 μεγάλα πορτοκάλια με χοντρή φλούδα ή ανάμεικτα κίτρινα φρούτα (γκρέιπφρουτ και περγαμόντο)
- 3 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- ½ φλ. τσαγιού χυμό πορτοκάλι
- 1 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι ή κονιάκ
- 1 κ.γλ. χυμό λεμονιού
- κρυσταλλική ζάχαρη για την επικάλυψη και λιωμένη κουβερτούρα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε πολύ καλά τα φρούτα, χαράζουμε στα τέσσερα και αφαιρούμε τις φλούδες. Τις βάζουμε σε μπολ, τις καλύπτουμε με νερό και βάρος (για να βυθίζονται). Τα αφήνουμε 8-10 ώρες, αλλάζοντας το νερό 3-4 φορές. Βράζουμε νερό. Κόβουμε τις φλούδες κατά μήκος, σε μπιστουνάκια, και τις βυθίζουμε στο βραστό νερό για 2'-3'. Αμέσως κρυνώνουμε και σουρώνουμε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τις αφήνουμε σε πιατέλα να στραγγίσουν καλά. Βράζουμε τη ζάχαρη,

το χυμό και το λικέρ σε παχύ σιρόπι. Προσθέτουμε τις φλούδες και ανακατεύοντας ρίχνουμε το λεμόνι και βράζουμε για 3'-4'. Αφαιρούμε τις φλούδες με τρυπητή κουτάλα και τις τοποθετούμε στη σχάρα για να στεγνώσουν καλά. Τότε τις μισές φλούδες τις κυλάμε σε δίσκο με κρυσταλλική ζάχαρη, να καλυφθούν καλά γύρω γύρω, και τις άλλες μισές τις βουτάμε (το μισό μπιστουνάκι) σε λιωμένη σοκολάτα και τις αφήνουμε πάνω σε λαδόκολλα.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ

